

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Proses pengolahan Kerupuk Wortel di UKM Flamboyan terdiri dari beberapa tahapan yaitu: Persiapan bahan baku, pencucian, pemotongan, pemasakan bubur wortel, pengadonan, pencetakan, pengukusan, penganginan, pengirisan, penjemuran, pengemasan dan pelabelan.

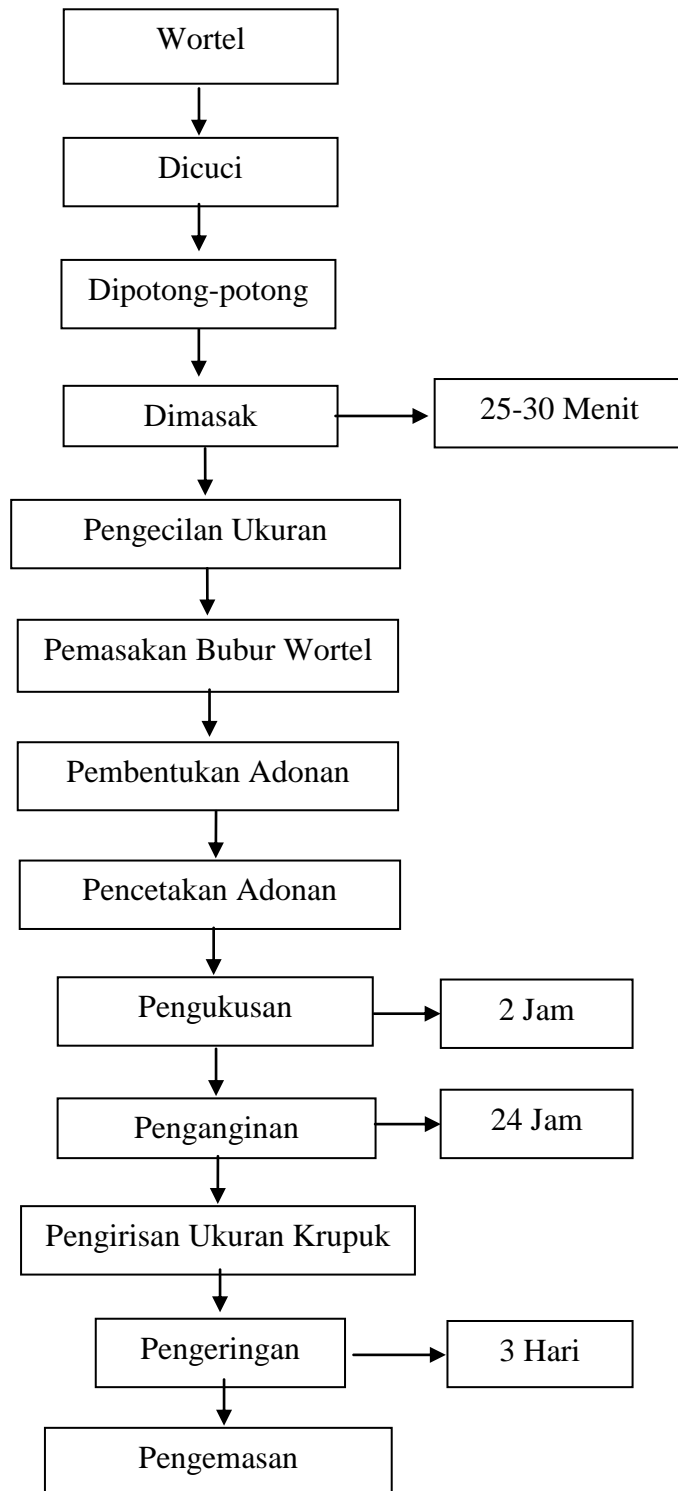
5.2 Saran

Perlu adanya penelitian atau kajian lanjutan untuk menganalisis karakteristik kimia kerupuk wortel di UKM Flamboyan.

DAFTAR PUSTAKA

- Novary, E. W. 1996. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anonim, 2005. *Teknologi Budidaya Tanaman Pangan*. WWW. Iptek, Net. Id. Akses Kamis 28 April 2012
- Anonim, 2009 “ *Segudang Mamfaat Wortel*”<http://abuthalhah.wordpress.com/2009/01/05/> Akses 20 Mey 2012 pada 14:30
- Anonim, 2010 “ *Artikel Kandungan Gizi Wortel* “ <http://www.pangpodit.com/2010/03/07/> Akses 20 Mey 2012
- Keliat, S. D. (2008). *Analisis Sistem Pemasaran Wortel*. (Skripsi). Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Firmansyah. 1996. *Pengaruh Perubahan Harga Dan Teknologi Terhadap Produksi dan Penggunaan Bahan Baku di Perusahaan Kerupk Ratna Sari, Tanggerang*. Skripsi Sarjana Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Departemen Perindustrian.1982. *Industri Kecil di Indonesia*. Direktorat Jendral Industri Kecil. Jakarta
- Badan Standar Nasional. 2000. *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. Jurnal Standardisasi
- Zuni, Widiyanto. 2008. *Kerupuk Wortel “SETIA RASA“*, Alamat: Celeban UH 3/452 Rt.22/05 Yogyakarta.

Lampiran 1 Tahapan Pembuatan Kerupuk Wortel



Sumber : Primer, 2012

Lampiran 2 Biodata

I. Identitas Pribada

Nama : Djemi Lasalutu
Tempat, Tanggal Lahir : Lemito, 10 Agustus 1989
Jenis Kelamin : Laki - Laki
Agama : Islam
Alamat Asal : Kec. Lemito, Desa Wonggarasi

II. Identitas Orang Tua

Nama Ayah : Hasim Lasalutu
Nama Ibu : Hasna Lahay

III. Riwayat Pendidikan

2004 : SDN 1 Lemito
2006 : SMPN 1 Lemito
2008 : SMAN 1 Lemito